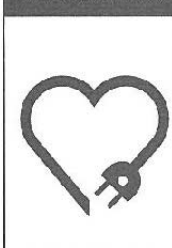
マイコン炊飯ジャー保証書

持込修理

取扱説明書・本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型名	NS-LF05C	修理メモ
※お客様 お名前	☎	
※お客様 ご住所	〒	
※お買い上げ日 年 月 日	※販売店名・住所	
保証期間 お買い上げ日より 本体1年	☎	

※印欄に記入のない場合は無効となりますので、必ずご確認ください。

1. ご転居・ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   (イ) 使用上の誤りや不当な修理・改造による故障および損傷。
   (ロ) お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
   (ハ) 火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変、公害・塩害・虫害・ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧・指定外の使用電源(電圧・周波数)などによる故障および損傷。
   (ニ) 一般家庭用以外(たとえば業務用など)に使用された場合の故障および損傷。
   (ホ) 車両・船舶などに搭載された場合の故障および損傷。
   (ヘ) 本書のご提示がない場合。
   (ト) 本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
   (チ) 消耗品などの交換。
3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
4. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は再発行いたしませんので、大切に保管してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社
〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎ (06) 6356-2451

NS-LF.C

愛情点検 長年ご使用のマイコン炊飯ジャーの点検を！

こんな症状はありませんか
●ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる
●焦げくさいにおいがする
●製品の一部に割れ・がたつき・ゆるみがある
●その他の異常や故障がある

ご使用中止
こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

NS-LF.C型 ©

家庭用

マイコン炊飯ジャー 極め炊き®

型名 NS-LF05C 型 0.54Lサイズ

取扱説明書・お料理ノート

●このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。
●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保管してください。

保証書つき

もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産の損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

⚠警告	死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。
⚠注意	軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

してはいけない「禁止」内容です。

実行しなければならない「指示」内容です。

⚠ 警 告

改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

蒸気口に手を触れない
やけどをすることがあります。
特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。

ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない
感電・けがをすることがあります。

水につけたり、水をかけたりしない
本体内部にも水を入れない
ショート・感電の恐れがあります。

本体底部の通気口やすき間にピンや針金および金属物などの異物を入れない
感電・異常動作してけがをすることがあります。

本体底部
通気口

子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがをする恐れがあります。

取扱説明書・お料理ノートに記載の炊飯・保温・パンメニュー以外の用途に使わない
- 食材をポリ袋などに入れて加熱する料理
- クッキングシートなどの落としぶたを入れた料理や蒸し物

蒸気経路などが詰まる原因になります。

炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない
やけどをする恐れがあります。

コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因になります。

コードを傷つけない
無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因になります。

差込みプラグに蒸気を当てない
コンセントに差した差込みプラグに蒸気を当てるとショート・発火の原因になります。スライド式テーブルでは差込みプラグに蒸気が当たらない位置でお使いください。

差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

定格15A以上のコンセントを単独で使う
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

差込みプラグの刃（プラグの先端）および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく
火災の原因になります。

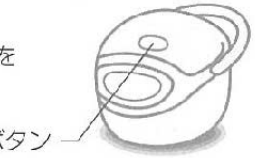
●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

⚠ 警 告

異常・故障時には直ちに使用を中止する そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがに至る恐れがあります。
〈異常・故障例〉
- 差込みプラグ・コードが異常に熱くなる
- コードに傷がついたり、触れると通電したりしなかったりする
- 本体が変形したり、異常に熱い
- 本体から煙が出たり、焦げくさいにおいがする
- 本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある　など

このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

⚠ 注 意

使用中や使用直後は、高温部に触れない（なべを取り出しただけでは、電源は切れません。）また外ぶたを開けるときの蒸気、ご飯をほぐすときには、手がなべなどに当たらないように注意する
やけどの原因になります。

本体を持ち運ぶときは、プッシュボタンに触れない
外ぶたが開いて、けが・やけどをすることがあります。

プッシュボタン

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因になります。

荷重強度が不足しているスライド式テーブルでは使わない
スライド式テーブルが破損して炊飯ジャーが落下し、けが・やけどの原因になります。
荷重強度は、12kg以上のものをお使いください。

水のかかるところや、火気の近くでは使用しない
感電・漏電・変形の原因になります。

専用なべ以外は使用しない
なべが過熱したり、異常動作の原因になります。

壁や家具の近くで使わない
キッチン用収納棚などで使うときは、中に蒸気がこもらないようにする
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

お手入れは冷めてから行う
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く
感電・ショートして発火することがあります。

コードを巻き取るときは差込みプラグを持って行う
差込みプラグが当たって、けがをすることがあります。

お 願 い

本体（特に蒸気口）には、ふきんなどをかけない
本体や外ぶたなどの変形・変色の原因になります。

なべに傷をつけたり変形させない
うまく炊けない原因になります。

本体庫内やなべにご飯粒や米粒などの異物がついたまま使用しない
うまく炊けない原因になります。

空だきをしない
故障の原因になります。

水をかけたり水分を含んだものの上に置かない
感電・故障の原因になります。

直射日光が当たる所で使わない
変色の恐れがあります。

他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない
蒸気により、電気機器の火災・故障・変色・変形の原因になります。

本体底部の通気口をふさぐような場所（紙・布・じゅうたん・ビニール袋・アルミシートなどの上）で使用しない
故障の原因になります。

本体や本体のまわりは、清潔にして使用する
機能・性能を維持するため、本体には通気口を設けてありますが、この穴からほこりや虫が入ると故障の原因になります。
また、虫などが入り故障した場合は、有料修理になります。

各部のなまえと扱い方

ハンドル
持ち運びのときに使う

蒸気口キャップ
●炊飯時に蒸気が出て高温になるので注意してください。

プッシュボタン
外ぶたを開けるときに押す

外ぶた

操作部

外ぶたの閉め方

外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に押して閉める

●確実に閉まっていない場合、炊飯中や保温中に外ぶたが開く恐れがあります。

中央部を押してください

差込みプラグ

コード

出し方	差込みプラグを持って引く（赤マーク以上引き出さない）
しまい方	差込みプラグを持って、2〜3cm引いて戻すと自動的に巻き込む

放熱板

内ぶたセット止め具
内ぶたセットの取りはずし・取りつけのときに使う
●お手入れ後、内ぶたセットを必ず取りつけます。
→ P.26

内ぶたとっ手（左右2ヵ所）
内ぶたセットの取りはずし、取りつけのときに使う
●お手入れ後、内ぶたセットを必ず取りつけます。
→P.26

内ぶたセット

ふたセンサー

蒸気口パッキン

蒸気口

内ぶたパッキン

しゃもじ受け
●矢印部分(中央)を押しながらはずします。

なべ

センターセンサー
（本体内側）

本 体

しゃもじ受け取りつけ部
（左右2ヵ所）

加熱板
●加熱板となべの間に保護紙を入れていますので、お使いになるまえに取り除いてください。

付属品

しゃもじ

しゃもじ受け

計量カップ

白米用
約180mL（約1合）

無洗米専用
約171mL（約1合）

操作部

●キーは確実に押してください。
●報知音の変化や、「炊飯 / 再加熱」キー、「とりけし」キー中央の（●、▬）は、目の不自由な方へ配慮したものです。

ポイント なべを傷めないために

なべのフッ素被膜は傷がつくと、はがれる原因になりますので、ていねいなお取り扱いをお願いします。
フッ素被膜を傷めないために次のことをお守りください。

〈準備のとき〉
- 米に混じっている異物（石など）を取り除いてから米を洗う
- 泡立て器などで洗米しない
- 炊飯ジャー以外では使わない
- 金属製のざるをあてて洗米しない

〈炊き上がったとき〉
- なべで酢を混ぜない（すしめしなど）
- 金属製のおたまは使わない（おかゆなど）
- たたいたりしない（よそうときなど）

〈お手入れのとき〉
- スプーンや食器類を入れない
- 調味料を使った場合は、すぐに洗う
- スポンジなどのやわらかいもので洗う
- シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類（ナイロン・金属製など）・漂白剤などを使わない

お知らせ

なべのフッ素被膜は使用により消耗します。
●色むらができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障はありません。人体への影響（害）はなく、炊飯・保温をするうえで問題なくご使用いただけます。
●フッ素被膜のはがれが気になるときや、なべが変形したときは、購入できます。 →P.26

米のお話

米の呼び名

●米は精米や加工のしかたにより呼び名がかわります。

「ぬか層と胚芽(はいが)」がだんだん除かれていく

もみ殻　ぬか層　胚乳(はいにゅう)　胚芽(はいが)

もみ

玄米	3分づき	5分づき	7分づき	白米	無洗米
もみから もみ殻を取り除いたもの	玄米から「ぬか層と胚芽」を約3割取り除いたもの	玄米から「ぬか層と胚芽」を約5割取り除いたもの	玄米から「ぬか層と胚芽」を約7割取り除いたもの	玄米から「ぬか層と胚芽」を完全に取り除いたもの	白米の表面に残る細かいぬかを取り除いたもの

胚芽(はいが)精米
玄米の胚芽を残してぬか層を取り除いたもの

●胚芽精米は、特殊な精米技術で精米したもので、家庭用精米機ではできません。お米屋さんで、ご購入ください。

発芽玄米
玄米を加工して胚芽の部分が膨らんで芽が出る寸前のもの

●普通の玄米に比べ、やわらかく食べやすいように加工されています。また栄養素の一つであるギャバ(ガンマーアミノ酪酸)が、多く含まれています。

●この製品は金芽米がおいしく炊ける「金芽米」メニューを搭載しています。

金芽米の計量は、当製品付属の「無洗米専用」計量カップを必ずご使用ください。
また、水の量は「白米」の水位目盛に合わせてください。

「無洗米専用」計量カップ

●「金芽米」はトーヨーライス株式会社の登録商標です。

「金芽米」についてのお問い合わせは

トーヨーライス お客様相談室
0120-61-7550
月曜～金曜日までの9:00～17:00
(土・日・祝・祭日および夏季・年末年始の休業日を除く)
http://www.toyo-rice.jp/

おいしく炊いて・おいしく保温

おいしく炊く

●米を正しく計る

必ず付属の計量カップすりきりで計ります。計量米びつや市販のカップ(200mL)では、差が出ます。

●手早く洗う

米を手早く「洗う」ために、水をためるボウルを用意してください。

①すすぐ・・・最初はたっぷりの水で大きく2～3回かき混ぜ(約10秒以内)、水はすぐに捨てる(↑2回繰り返す)
②洗　う・・・手の指を立て、米を30回(約15秒)かき混ぜるようにして洗い、その後たっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐに捨てる これを1セットとして2～4セット繰り返す
③すすぐ・・・最後にたっぷりの水で手早く2回すすぐ

(①～③を10分以内で行えるようにする)

●正しく水加減をする

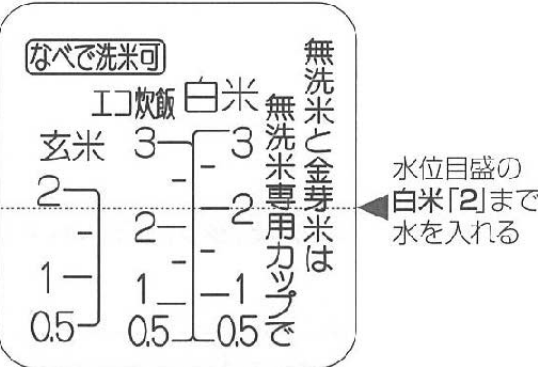
米の種類	軟質米・胚芽精米	新米	古米・硬質米
水加減	水位目盛どおり	水位目盛より少なめ	水位目盛より少し多め

白米・無洗米とも2カップのとき

●アルカリ度の強い水を使わない

アルカリ度の弱い水(pH9以下)を使用してください。
黄変したり、べたついたご飯になります。

●炊き上がったら、すぐにほぐす

余分な水分が逃げて、ふっくらおいしくなります。
炊き上がり10分以内が目やすです。そのままにしておくとご飯がかたまったり、べたついたり、焦げたりします。

おいしく保温

●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能を使う

●差込みプラグを抜いた状態、または、保温を取り消した状態で保温機能を使わずになべの中でご飯を保存するといやなにおいの原因になります。

●ご飯の乾燥・べちゃつき・いやなにおい・変色を防ぐために、このような保温はしない

●少量のご飯を長時間保温
●12時間以上
●ご飯のつぎたし
●冷めたご飯からの保温
●炊きこみ・おこわなどの具や調味料を加えて炊いたご飯
●コロッケ・みそ汁などご飯以外のもの
●しゃもじを入れたまま

●少量のご飯はなべ中央に盛る

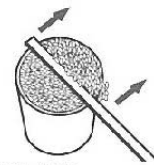
●保温するご飯の量が少なくなった場合は、乾燥したり、べちゃつきやすくなりますので、なべ中央に盛って保温してください。

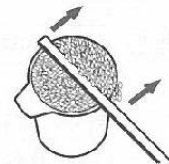
ご飯の炊き方

基本的な炊き方

●初めてお使いになるときは、なべ・内ぶたセット・蒸気口キャップ・付属品を洗ってください。 →P.25
●工場出荷時の炊飯メニューは「エコ炊飯」に設定されています。

1 付属の計量カップで米を計る

米の計量は、付属の計量カップを用い、すりきりで計ります。

白米・玄米・発芽玄米
→「白米用」の計量カップで
約180mL(約1合)

無洗米・金芽米を炊く場合

「無洗米専用」の計量カップで
約171mL(約1合)

2 米を洗って、水加減をする

米の洗い方 →P.7「おいしく炊く/手早く洗う」参照

平らな台の上で、炊きたいメニューの目盛に合わせて水を入れてください。 →P.10
米を平らにならします。
水の量は、米のカップ数に合わせてください。

●水に浸さなくてもすぐに炊けます。
浸しておくと、少しやわらかめに炊き上がります。

無洗米・金芽米を炊く場合

無洗米（金芽米）のひと粒ひと粒が水になじむように2～3回やさしくかき混ぜてから、水加減をする

水位目盛は、白米の場合と同じです。
●無洗米によっては、精米製法などにより米の表面にデンプン質が多く残っている場合があります。米のデンプン質で、水が白くにごっていると焦げ・ふきこぼれ・炊き上がりが悪くなる場合があります。
白くにごるときは、1～2度水を入れかえてすすぎます。

3 なべを本体に入れて、内ぶたセットと蒸気口キャップを取りつけ、外ぶたを閉め、差込みプラグを差し込む

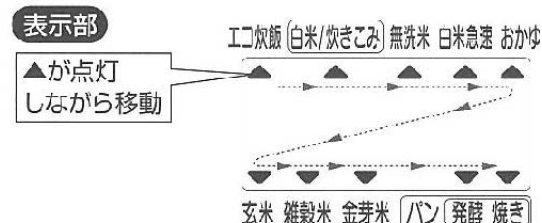
なべ外側・本体庫内・内ぶたセット・蒸気口キャップの水分や異物をふき取り、なべを本体に入れます。

●なべは下まで確実に入れてください。
●外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。

4 （メニュー キッチンタイマー（3秒押し））を押して、メニューを選ぶ

キー を押すごとに表示部の「▲」が移動します。

無洗米・金芽米を炊く場合

（メニュー キッチンタイマー（3秒押し））を押し、表示部の▲を無洗米を炊くときは「無洗米」、金芽米を炊くときは「金芽米」に合わせる

●「エコ炊飯」・「白米/炊きこみ」・「無洗米」・「玄米」・「雑穀米」・「金芽米」は、一度選んで炊飯すると、次に選び直して炊飯するまで記憶されます。
●「パン」の作り方はP.12をご参照ください。

5 （炊飯 再加熱）を押す

炊飯/再加熱ランプが点灯し、炊飯開始のメロディー(ブザー)が鳴ります。表示部に炊き上がりまでの目やす時間(分)を表示します。

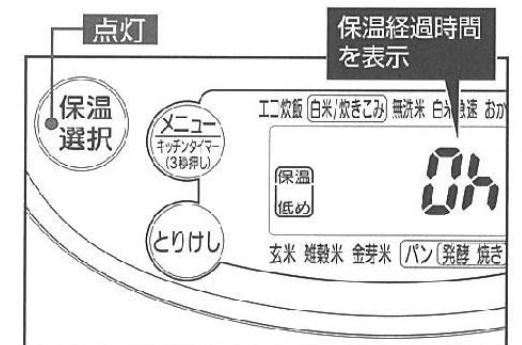
●保温ランプが消えているか確認して「炊飯/再加熱」キーを押してください。保温ランプが点灯していると「再加熱」に入ります。 →P.15
●炊飯中に現在時刻を知りたいときは「時刻合わせ」キーの▲または▼を押してください。内蔵のリチウム電池が切れて、現在時刻を合わせていないときは、現在時刻は表示されません。

●炊き上がりまでの残り時間(分)は目やすです。実際の炊き上がり時間は室温・水温・電圧・水加減などによりかわります。
●むらしに入ると炊き上がりまでの残り時間を調整します。調整の際、残り時間が一度に進んだり、戻ったりする場合があります。

6 炊き上がりのメロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったらすぐにご飯をほぐす

炊き上がると自動的に保温に移り、保温ランプが点灯、「低め」(または「高め」)を表示します。
保温経過時間を1時間単位(h)で表示します。

すぐにほぐして余分な水分を逃すことで、ご飯のかたまり・べたつきをおさえます。
→なべをミトン・柔らかい布などで押さえて行ってください。(やけどに注意)

●ご飯をほぐすときになべが回転することがあります。なべをミトンなどで押さえると、回転防止やなべ底(外側)の傷つきなどをおさえる効果があります。
●保温を取り消して、再び保温にすると「0h」の表示に戻ります。
●炊飯終了時の報知音は他の報知のしかたに切りかえることができます。 →P.16

7 使用後は（とりけし）を押し、差込みプラグを抜く

●なべを取り出しただけでは、電源は切れません。必ず「とりけし」キーを押してください。

お知らせ

●炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。
●連続して炊く場合や保温をやめてすぐ炊く場合は30分以上冷ましてください。
本体や外ぶたの温度が高いとうまく炊けません。

本体や外ぶたを早く冷ましたい場合、下記の方法をお試しください。
・なべに冷水を入れ、本体庫内を冷やす
・外ぶたを開け、内ぶたセットをはずして放熱板を冷ます

ご飯の炊き方 つづき

エコ炊飯について

ご飯がかたく感じるときは、次のようにするとやわらぎます。
- 炊き上がってほぐしてから、しばらく置く
- あらかじめ米を浸してから炊飯する

1回当たりの炊飯時消費電力量の比較

	2カップ
エコ炊飯	95.6Wh
白米	133Wh

省エネ法：特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値

いろいろなご飯を炊く

●無洗米・金芽米をお使いの場合はP.8「無洗米・金芽米を炊く場合」参照
●無洗米・金芽米の計量は、「無洗米専用」の計量カップをご使用ください。

メニュー ●「メニュー」キーに設定されているメニューです。

メニュー	米	選択メニュー	水位目盛	炊飯容量(カップ数)	アドバイス
エコ炊飯	白米	エコ炊飯	エコ炊飯	0.5~3	・消費電力量をおさえてご飯を炊き上げます。少しかために炊き上がります。
白米	白米	白米/炊きこみ	白米	0.5~3	
炊きこみ	白米/無洗米	白米/炊きこみ※ または 無洗米	白米	0.5~2	・具は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。 ・具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 ・調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。薄めなかったり、よく混ぜないと焦げがきつくなったり、うまく炊けないことがあります。
無洗米	無洗米	無洗米	白米	0.5~3	
白米急速	白米	白米急速	白米	0.5~3	・白米を早く炊きたいときに選びます。少しかために炊き上がります。
おかゆ	白米/無洗米	おかゆ	おかゆ	0.5~1	・具は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。 ・具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 ・煮えにくい具は、やや少なめにしてください。 ・**青菜類は、あらかじめゆでるなどし、必ず炊き上がってから加えます。** ・玄米・分づき米は炊けません。 ・無洗米・金芽米をお使いになる場合でも、「おかゆ」メニューを選びます。
玄米	玄米	玄米	玄米	0.5~2	
雑穀米	雑穀米・白米/無洗米	雑穀米	白米	0.5~2	・雑穀米を混ぜる割合は、炊飯量の10%以下にします。 ・雑穀の種類や配合によってかたさが異なります。 ・無洗米・金芽米をお使いになる場合でも、「雑穀米」メニューを選びます。
金芽米	金芽米	金芽米	白米	0.5~3	・金芽米は無洗米仕上げです。じっくりと時間をかけてふっくら炊き上げます。 →P.6

※白米をお使いになる場合は「白米/炊きこみ」メニュー、無洗米をお使いになる場合は「無洗米」メニューを選びます。
(ただし「おかゆ」・「雑穀米」は無洗米を使用する場合でも、それぞれ「おかゆ」メニュー、「雑穀米」メニューを選んでください。)

その他 ●選択メニュー欄にあるメニューで炊飯できます。

その他	米	選択メニュー	水位目盛	炊飯容量(カップ数)	アドバイス
麦混ぜご飯	押し麦・白米/無洗米	白米/炊きこみ※ または 無洗米	白米	0.5~3	・押し麦を混ぜる割合は、炊飯量の20%以下にします。 (例)1カップ炊飯の場合 米：0.8カップ／押し麦：0.2カップ
胚芽精米	胚芽精米	白米/炊きこみ	白米	0.5~3	・洗米は胚芽が取れないよう、優しく手早く洗います。 (胚芽は取れやすいため)
おこわ	もち米・白米/無洗米	白米/炊きこみ※ または 無洗米	おこわ (もち米と白米を混ぜた場合は少し多め)	1~2	・具は水加減をしたあと、米の上にのせます。 ・調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。 <赤飯を炊く場合は> あずきはゆでて、あずきと煮汁に分け、常温に冷ましたものをお使いください。煮汁は水加減の際に、水の代わりに加えてください。
発芽玄米	発芽玄米・白米/無洗米	雑穀米	白米	0.5~2	・タイマー予約炊飯および30分以上浸しての炊飯はしないでください。 ・発芽玄米の種類によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。 ・発芽玄米機を使用して作った発芽玄米をお使いになる場合の炊き方は、発芽玄米機を販売しているメーカーに直接問い合わせてください。
分づき米(3分づき)	3分づき米	玄米	玄米 (玄米の水位目盛より少し少なめ)	1~2	・銘柄や精米度によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。 → **水加減をしてください。**
分づき米(5分・7分づき)	5分・7分づき米	白米/炊きこみ	白米 (白米の水位目盛より少し多め)	1~2	

※白米をお使いになる場合は「白米/炊きこみ」メニュー、無洗米をお使いになる場合は「無洗米」メニューを選びます。

炊き上がりまでの時間の目やす

エコ炊飯	約42分~53分
白米	約50分~1時間
炊きこみ	約51分~1時間3分
無洗米	約47分~59分
白米急速	約27分~40分
おかゆ	約1時間8分~1時間14分
玄米	約1時間26分~1時間28分
雑穀米	約1時間7分~1時間14分
金芽米	約58分~1時間7分
おこわ*	約49分~52分

●電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。
●時間は炊飯をはじめてから保温になるまでの時間です。また電圧・室温・季節・水加減などによりかわります。
*おこわを、白米で炊く場合は「白米/炊きこみ」メニュー、無洗米で炊く場合は「無洗米」メニューを選択してください。

パンの作り方 発酵

生地の分量や作り方は「お料理ノート」を参照してください。 →P. 21～P.24

生地を発酵させる 1次発酵 2次発酵

1 **生地の表面がなめらかになるように丸め、合わせ目をつまんでしっかりと閉じる**
合わせ目を下にしてなべ中央に置き、外ぶたを閉める

2 **(メニュー キッチンタイマー(3秒押し))を押して「パン発酵」を選び、(炊飯 再加熱)を押す**

初期表示時間(パン発酵)	設定可能な範囲
40分	1分～60分

点灯

- 「メニュー」キーを押して「パン発酵」を選ぶと、表示部に調理時間が表示されます。この時間は「パン発酵」メニューの初期表示時間で、「時刻合わせ」キーの(▲)または(▼)を押すことで調理時間の変更をすることができます。
- 炊飯/再加熱ランプが点灯し、調理開始のメロディー(ブザー)が鳴ります。表示部に調理完了までの目やす時間を表示します。
- 調理中に現在時刻が知りたいときは「時刻合わせ」キーの(▲)または(▼)を押してください。内蔵のリチウム電池が切れて、現在時刻を合わせていないときは、現在時刻は表示されません。

3 **発酵終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら(とりけし)を押し、発酵の状態を確認する** 1次発酵

- 1次発酵を始めるまえの生地の約2倍の大きさになり、強力粉(分量外)をつけた指を差し込んで、指穴がそのまま残れば1次発酵完了です。指穴が戻る場合は、発酵が不十分なため、手順 **2** からもう一度操作し発酵時間を追加してください。

4 1次発酵が完了したら…
生地を手で軽く押さえてガス抜きをし、1～2を再度行って2次発酵をする

5 **発酵終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら(とりけし)を押し、発酵の状態を確認する** 2次発酵

- 2次発酵を始めるまえの生地の約2倍(丸パンの場合※)の大きさになっていれば2次発酵完了です。

※ふくらむ大きさはメニューによって変わりますので各レシピを参照してください。

調理終了後30分間

点滅

調理終了後30分以降

点滅

お知らせ

- 生地は発酵後すぐに次の工程へ進んでください。すぐに次の工程へ進まないと、パンの焼き上がりに影響することがあります。
- 調理が終わったあとは必ず「とりけし」キーを押してください。「とりけし」キーを押さないと、生地取り出し忘れの注意を促すためのブザーが30分ごとに鳴ります。
- 炊飯終了直後に使用する場合や、ご飯の保温をやめてすぐに使用する場合は、30分以上冷ましてください。温度が高いとうまく発酵できません。

パンの作り方 焼き

パンを焼く

1 **発酵完了が確認できたら、外ぶたを閉める**

2 **(メニュー キッチンタイマー(3秒押し))を押して「パン焼き」を選び、(炊飯 再加熱)を押す**

初期表示時間(パン焼き)	設定可能な範囲
45分	1分～60分

- 「メニュー」キーを押して「パン焼き」を選ぶと、表示部に調理時間が表示されます。この時間は「パン焼き」メニューの初期表示時間で、「時刻合わせ」キーの(▲)または(▼)を押すことで調理時間の変更をすることができます。
- 炊飯/再加熱ランプが点灯し、調理開始のメロディー(ブザー)が鳴ります。表示部に調理完了までの目やす時間を表示します。
- 調理中に現在時刻が知りたいときは「時刻合わせ」キーの(▲)または(▼)を押してください。内蔵のリチウム電池が切れて、現在時刻を合わせていないときは、現在時刻は表示されません。

3 **焼き終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら(とりけし)を押す**

- パンの中央に竹ぐしをさして焼き上がりを確認します。

■竹ぐしに生地がついてこない場合‥焼き上がっています。
■竹ぐしに生地がついてくる場合‥‥焼き不足です。手順 **2** からもう一度操作し、焼き時間を追加してください。

4 **本体からなべを取り出し、なべを傾けて軽く揺らしながら、パンを上向きのまますべらせるように取り出す**

- なべ・パンは熱くなっていますので、必ずミトンなどを使用してやけどにご注意ください。

5 **上面にも焼き色をつけたい場合は、パンを裏返してなべに入れ、さらに10分焼く**

お好みで ●手順 **2** からもう一度操作し、焼き時間を10分に設定してください。

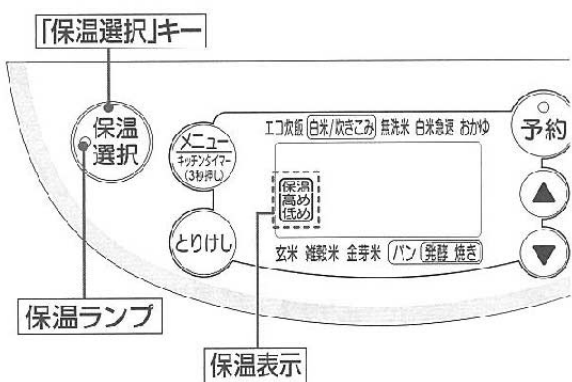
お知らせ

- 焼き上がったパンはすぐになべから取り出し、脚つきアミなどにのせて、室温で冷ましてください。そのままにしておくと、パンがなべにくっついたり、つゆが落ちてべたついたりする原因になります。
- 調理が終わったあとは必ず「とりけし」キーを押してください。「とりけし」キーを押さないと、パン取り出し忘れの注意を促すためのブザーが30分ごとに鳴ります。
- 調理終了後は庫内が熱くなっていますので、パンの取り出しは十分注意して行ってください。
- パン調理後のにおいが気になる場合は、「庫内のにおいが気になる場合のお手入れ」を参照し、お手入れしてください。 →P. 26

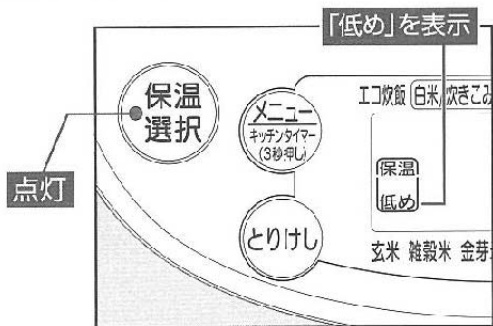
低め保温　高め保温

保温中に「保温選択」キーを押すと、「低め保温」⇔「高め保温」が切りかえられます。

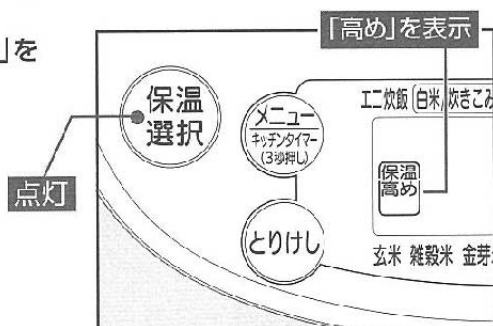
- 次の場合、「保温選択」キーを押しても「低め保温」は選べません。ブザーが鳴り、自動的に「高め保温」になります。
  - 「おかゆ」・「玄米」・「雑穀米」のメニューで炊飯した場合
  - 保温開始から12時間経過した場合
  - 保温のとりけしや停電などで、なべの温度が低くなっている場合
  - 「低め保温」で2時間以上経過後、「高め保温」にした場合
- 工場出荷時は「低め保温」に設定されています。
- お手入れ不足、季節や住環境による室温、外ぶたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生する場合があります。
  においが気になる場合は、P.25「内側のお手入れ」を行った後、「高め保温」をお使いいただくと効果的です。

「保温選択」キー　保温ランプ　保温表示

低め保温

特長
- 消費電力が少なく、省エネルギー
- 少し低めの温度で保温することにより、ご飯の劣化(乾燥・変色)が少ない

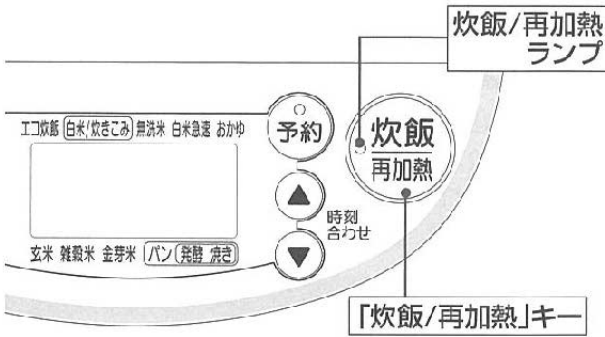
- 12時間以上保温しないでください。
- 炊き上がりから14時間経過すると「高め保温」に自動的に切りかわります。

高め保温

特長
- 少し高めの温度で保温することにより、ご飯のにおいの発生をおさえる

- 「炊きこみ」・「おこわ」・「発芽玄米」・「分づき米(3分づき・5分づき・7分づき)」を保温する場合は「高め保温」にしてください。
  (いやなにおいの発生をおさえます。)
- 「高め保温」で保温した場合でも、長時間(12時間以上)保温すると、ご飯の劣化によるにおいが発生することがあります。

お知らせ
- 「低め保温」と「高め保温」は、一度選んで保温すると次に選び直して保温するまで記憶されます。自動的に「高め保温」に移った場合は、記憶されません。
- 保温中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの▲または▼を押してください。もう一度「時刻合わせ」キーを押すと、保温経過時間に戻ります。保温経過時間の表示に戻さない場合は、次に炊飯しても表示しません。切りかえは、保温中しかできません。
- なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。
- 「パン発酵」「パン焼き」メニューは保温できません。

あったか再加熱

保温中（低め保温・高め保温）に使用します。

- 保温中のご飯を加熱し、よりあたたかくできます。
  特に低め保温中は少し低めの温度になっていますので再加熱を利用すると食べごろの温度になります。

1 保温中のご飯をほぐし、平らにならす

- ご飯がかたくなったり焦げたりすることがありますので必ずほぐしてください。
- 少量のご飯を再加熱するときは、茶わん1杯(約160g)当たり大さじ1の打ち水をしてよくほぐし、なべ中央に盛るとご飯の乾燥がやわらぎます。
- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意して行ってください。
- ご飯をほぐすときになべが回転することがあります。なべをミトンなどで押さえると、回転防止やなべ底(外側)の傷つきなどをおさえる効果があります。

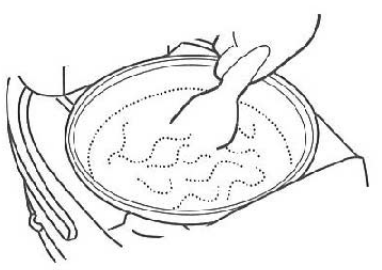
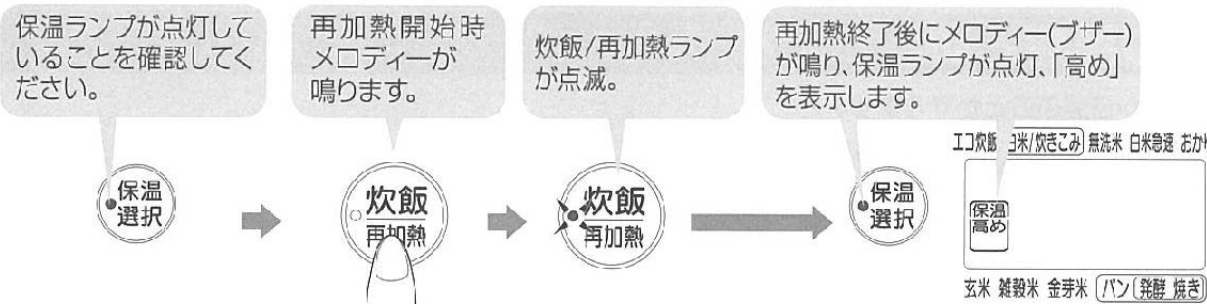
2 を押す

再加熱時間の目やす	約9分

保温ランプが点灯していることを確認してください。

再加熱開始時メロディーが鳴ります。

炊飯/再加熱ランプが点滅。

再加熱終了後にメロディー(ブザー)が鳴り、保温ランプが点灯、「高め」を表示します。

- 保温ランプが点灯していないときに「炊飯/再加熱」キーを押すと炊飯を行います。
  必ず保温ランプが点灯していることを確認してから、「炊飯/再加熱」キーを押してください。

3 ご飯をほぐす

- 底のご飯が少しかたくなることがありますので、ご飯全体をよくほぐし、平らにします。
- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意して行ってください。
- ご飯をほぐすときになべが回転することがあります。なべをミトンなどで押さえると、回転防止やなべ底(外側)の傷つきなどをおさえる効果があります。

再加熱を中止して取り消し状態にしたいとき	・「とりけし」キーを押す
再加熱を中止して保温に戻したいとき	・「保温選択」キーを押す
次の場合は再加熱しないでください	・白米以外のとき(お焦げや変色の原因) ・再加熱の繰り返し(お焦げや乾燥の原因) ・ご飯の量が白米の水位目盛2以上あるとき(十分あたたまらない) ・ご飯が冷たいとき、またはなべの温度が低いとき(お焦げやにおいの原因、またはご飯がかたくなる原因)